La
RESTAURANTE
• Desde 1977 •

BODA
2027



OS PRESENTAMOS EL MENÚ DE VUESTRA BODA

www.yarestaurante.es

El menú boda Restaurante Ya incluye:

- **Mantelería blanca** y **silla Tiffany** de madera natural.
- **Arreglos florales** en las mesas *(varios modelos a elegir según la flor de temporada).*
- **Mobiliario de madera** para el cocktail.
- **Prueba de menú** para 4 personas en bodas de más de 100 invitados. Si el número de invitados está comprendido entre 60 y 100 invitados se incluye para 2 personas. La prueba de menú se realizará con la suficiente antelación según el calendario establecido por **Restaurante Ya.**
- **Adaptación del menú** a personas alérgicas, vegetarianos, celiacos, etc.
- **Maitre.**
- **Personal necesario** para dar el servicio (camareros y cocineros).
- **Minutas personalizadas** (menú impreso), **seating** y **números de mesa** de madera.
- **Equipo de música con DJ** durante el evento. Incluido para eventos de 120 invitados adultos, o cantidades superiores. *(Otras cantidades, consultar complementos).*
- **Proyector** (en bodas de noche) y **microfonía.**
- En bodas de noche, el servicio de **barra libre** puede extenderse como máximo hasta las **02:30h.**
- Dependiendo del número de comensales se le podrá asignar **una sala, o dos,** dentro del Restaurante Ya, siempre dando la privacidad necesaria y el espacio suficiente para todas las fases de la boda. *(Consultar).*

El menú no incluye:

- **Barra libre:** 3,90€/h y invitado adulto. Contratación mínima de dos horas por invitado adulto. Incluye combinados de bebidas de primeras marcas, gin-tonics preparados y mojitos.
- **Limpieza de los baños** por 130€. *(Contratación obligatoria a partir de 120 comensales).*
- 10% **IVA.**

Condiciones de pago

- **1° pago:** 1.000€ para reserva de fecha.
- **2° pago:** 95% del total, 10 días antes del banquete.
- **3° pago:** importe restante, durante la semana posterior al banquete.

Otras condiciones

El número mínimo de comensales adultos para contratar este menú son **60.**
Para otras cantidades inferiores, consultar suplementos.

¿CÓMO PERSONALIZAR EL MENÚ DE VUESTRA BODA?

1 **Seleccionad la estructura de menú** que más se ajuste a vuestros gustos. ¿Con más o menos estaciones temáticas, entrantes centrales o individuales?, ¿cocktail más extenso o más breve...? como queráis.

2 **Elegid los platos que más os gusten** del listado de platos en base a la estructura seleccionada.
Los menús que ves a continuación son ejemplos, para que puedas ver las **diferentes estructuras** y platos que más gustan.

3 Te asesoramos en el **equilibrio de sabores y texturas** de los platos seleccionados para que el menú de tu evento sea simplemente perfecto.

4 ¡Ya tenéis el **menú** para vuestro evento totalmente **personalizado**!

MENÚ 1

64,50€

Para empezar...

COCKTAIL (5)

Vinos, refrescos, vermuts y cervezas en cubos de zinc con hielo

Coca alicantina de mollitas con tomate semidulce y atún **NEW**
Corneto de mousse de foie y manzana **NEW**
Brocheta de pollo con salsa vietnamita
Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirones en su tinta)
Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce

En mesa...

ENTRANTES CENTRALES (5)

Burrata con salsa de albahaca, chutney de tomate y crujiente de maíz.
Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja
Canelón de cremoso de gambones al ajillo y salsa de marisco **NEW**
Flor de alcachofa confitada con aliño de trufa y fina lámina de panceta ibérica
Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca

Sorbete de frutas de la pasión

PLATO PRINCIPAL (escoger carne o pescado)

Solomillo ibérico sobre hojaldre, puré de calabaza y setas trufadas **NEW**
o
Bacalao con crema de ajo negro y cebollita encurtida **NEW**

POSTRE

Tarta cremosa de Lotus con crujiente de nueces de pecán **NEW**

BEBIDAS

Vino tinto y blanco. Cervezas, refrescos y agua mineral. Café, infusiones y cava. En verano, café y limón granizado.

NEW: incorporación o receta renovada para 2027.

El precio de este menú corresponde a la tarifa - BODAS 2027/1

MENÚ 2

64,50€

Para empezar...

COCKTAIL (8)

Vinos, refrescos, vermuts y cervezas en cubos de zinc con hielo

Ensaladilla de mejillones en escabeche sobre hojaldre caramelizado **NEW**
Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas
Tartar de embutidos alicantinos sobre fina coca de mollitas **NEW**
Bikini de codillo con salsa demi glace y queso parmesano **NEW**
Cucharita de risotto de ceps trufado y parmesano **NEW**
Micro burger de pollo de campo, dulce de tomate y queso brie **NEW**
Taco de gambones, toque de cajún y chupito de margarita
Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce



En mesa...

ENTRANTES CENTRALES (3)

Tartar de atún con chutney de tomate, mango y aguacate **NEW**
Huevos estrellados con jamón ibérico, ajetes tiernos y toque de trufa **NEW**
Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca

Sorbete de Aperol Spritz **NEW**

PLATO PRINCIPAL (escoger carne o pescado)

Hojaldre de carrillera con salsa de setas y cremoso de patata **NEW**
o
Bacalao gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduritas y cebolla crujiente

POSTRE

"Amor al chocolate": brownie con helado de chocolate blanco, salsa de chocolate caliente y choco crispis

BEBIDAS

Vino tinto y blanco. Cervezas, refrescos y agua mineral. Café, infusiones y cava. En verano, café y limón granizado.

NEW: incorporación o receta renovada para 2027.

El precio de este menú corresponde a la tarifa - BODAS 2027/1

MENÚ 3

68,50€

Para empezar...

COCKTAIL (6)

Vinos, refrescos, vermuts y cervezas en cubos de zinc con hielo

Mini gofre con queso al romero y jamón ibérico **NEW**
Nuestra coca de aceite con piquillo confitado y anchoa del cantábrico **NEW**
Brioche de cochinita pibil con cebolla crujiente
Cucurucho de sepia frita con emulsión cítrica **NEW**
Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo
Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirones en su tinta)

ESTACIÓN TEMÁTICA (1)

Jamón ibérico cortado a cuchillo

En mesa...

ENTRANTES CENTRALES (5)

Tarta hojaldrada con crema de ahumados, escalivada y nube macadamia **NEW**
Causa limeña con langostinos, aguacate y suave salsa de ají
Flor de alcachofa confitada con aliño de trufa y fina lámina de panceta ibérica
Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita
Zamburiñas a la plancha con salsa verde

Sorbete de mojito

PLATO PRINCIPAL (escoger carne o pescado)

Carrillera ibérica con cremoso de boniato y salsa Oporto **NEW**
o
Merluza con su pilpil y pak choi braseado **NEW**

POSTRE

Pistacho cheesecake y helado de frutos del bosque **NEW**

BEBIDAS

Vino tinto y blanco. Cervezas, refrescos y agua mineral. Café, infusiones y cava. En verano, café y limón granizado.

NEW: incorporación o receta renovada para 2027.

El precio de este menú corresponde a la tarifa - BODAS 2027/1

MENÚ 4

68,50€

Para empezar...

COCKTAIL (8)

Vinos, refrescos, vermuts y cervezas en cubos de zinc con hielo

Coca alicantina de mollitas con tomate semidulce y atún **NEW**
Gazpacho de aguacate y pepino con brocheta de langostino **NEW**
Mini marinera con anchoa
Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki
Cucurucho de lágrimas de pollo lacadas con salsa de chili dulce **NEW**
Cucharita de risotto de ceps trufado y parmesano **NEW**
Mini bao de carrillera ibérica con foie **NEW**
Mini empanada criolla con toque de chimichurri **NEW**

ESTACIÓN TEMÁTICA (1)

Mesa de quesos, 8 tipos: queso trufado, Mahón D.O.P, oveja con boletus, idiazábal ahumado, manchego, gouda azul, queso al romero y torta del casar, acompañado de tostas crujientes de pan y dúo de mermeladas. **NEW**

En mesa...

ENTRANTES CENTRALES (3)

Burrata con salsa de albahaca, chutney de tomate y crujiente de maíz.
Canelón de cremoso de gambones al ajillo y salsa de marisco **NEW**
Zamburiñas con cremoso de boletus y velo de papada ibérica

Sorbete de limón al cava

PLATO PRINCIPAL (escoger carne o pescado)

Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas y shimeji
o
Lubina con cremoso de almendras, alioli de ajo negro y salteado de chalotas **NEW**

POSTRE

Nuestra tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera

BEBIDAS

Vino tinto y blanco. Cervezas, refrescos y agua mineral. Café, infusiones y cava. En verano, café y limón granizado.

NEW: incorporación o receta renovada para 2027.

El precio de este menú corresponde a la tarifa - BODAS 2027/1

MENÚ infantil

37,90€

Para los más pequeños...

ENTRANTES INDIVIDUALES

Patatas chips
Aceitunas
Mini pizzas
Nuggets de pollo

PLATO PRINCIPAL

Hamburguesa o san Jacobo con patatas gajo, o arroz con pollo.
Se elegirá el mismo principal para todos los niños.

POSTRE

Vasito de mousse de chocolate

BEBIDAS

Refrescos y agua mineral durante el evento



El precio de este menú corresponde a la tarifa - BODAS 2027/1

MENÚS ESPECIALES

MENÚS ADAPTADOS

Atendemos alergias, intolerancias y dietas especiales por motivos sanitarios (incluido embarazadas). Adaptamos platos o sustituimos ingredientes según cada caso, y el invitado recibirá una minuta personalizada.
Aunque tomamos todas las medidas necesarias, **no podemos garantizar la ausencia total de trazas** debido a la posible contaminación cruzada en los procesos de cocina.
Si algún invitado tiene alergias graves o de riesgo, es imprescindible que lo consultéis con nuestro equipo antes de decidir su menú. **Algunas alergias muy específicas no pueden ser atendidas.**
Los **14 alérgenos principales** según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición son: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces y moluscos. Para adaptaciones relativas a **otras alergias alimentarias, se requerirá presentar una prescripción médica** de dicha alergia o intolerancia para valorarlo por nuestro equipo de cocina.

No realizamos adaptaciones por preferencias personales. En caso de solicitarlo y ser posible, el suplemento será de 30€ por menú adaptado.
Las únicas **dietas voluntarias sin coste adicional son la vegana (menú vegano íntegro) y la dieta sin cerdo (menú adaptado sustituyendo este ingrediente).**
En cualquier caso **no se harán adaptaciones o cambios de platos comunicadas con menos de 15 dias para la celebración del evento**, debido a las dificultades técnicas, operativas, de suministro de ciertos productos, etc.

MENÚ SIN GLUTEN

Adaptamos o sustituimos los platos necesarios para que el invitado disfrute del **mismo menú que el resto, realizando solo las modificaciones imprescindibles.**

MENÚ STAFF

Igual que el menú elegido sin cocktail ni barra libre

MENÚ VEGANO

COCKTAIL
Vasito de hummus de garbanzo con crudités
Cucharita de alga wakame con picadito de setas silvestres
Bocadito crujiente de falafel
Gyoza de verduras con teriyaki
Micro hamburguesa vegetal
Mini coca salada de mollitas con juliana de escalivada

ENTRANTES INDIVIDUALES
Tartar de tofu marinado a la lima, aguacate, tomate, papaya y flores
Tabulé de quinoa y salsa romesco
Flor de alcachofa con picada de tomate seco y ajetes tiernos con aceite trufado

Sorbete igual que el menú de la boda

PLATO PRINCIPAL
Milhojas de berenjena rellena de falsa boloñesa

POSTRE
Brownie vegano con salsa de chocolate caliente y crispis

MENÚ SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA

COCKTAIL
Cucharita de alga wakame, setas y picada de tomate seco
Canapé de ventresca de atún con cebollita confitada
Chupito de gazpacho andaluz con picadito de jamón ibérico
Brocheta de atún de ijada con sésamo negro
Micro hamburguesa de buey con mermelada de tomate y brotes

ENTRANTES INDIVIDUALES
Tartar de salmón ahumado, aguacate, mango, papaya y flores
Mini musaka de bacon con cebollita confitada y salsa piquillo

Sorbete igual que el menú de la boda

PLATO PRINCIPAL
Se adaptará el plato elegido por el resto de invitados modificando la guarnición

POSTRE
Nube de chocolate

MONTAJE 2027

Para que vuestro gran día sea simplemente perfecto, nuestros menús de BODA 2027 incluyen:

- Silla Tiffany de madera natural
- Mobiliario de madera para el cóctel
- Mantelería blanca
- Arreglos florales de temporada
- Bajoplato de ratán
- Minutas personalizadas
- Seating y números de mesa .
- Vajilla y cubertería

COMPLETA TU EVENTO

OPCIONES QUE MARCAN LA DIFERENCIA...

Tip Ya:

Elige tu pack y crea momentos únicos en el evento.

PACK RECEPCIÓN INVITADOS (3€/invitado)

- **Mesa de granizados y aguas de sabores:** incluye jarras con granizado de limón, granizado de fresa y dispensadores con aguas de sabores (hierbabuena y limón).
- **Copa de bienvenida cava brut nature.**

PACK BIENVENIDA + CEREMONIA (4€/invitado)

- **Mesa de granizados y aguas de sabores:** incluye jarras con granizado de limón, granizado de fresa y dispensadores con aguas de sabores (hierbabuena y limón).
- **Copa de** bienvenida **cava brut nature.**
- **Sofá para los novios** durante la ceremonia.
- **Atril** de madera para el ceremoniante.
- **Sillas** para el 25% de los invitados.

PACK "COMPLETA TU FIESTA" (8€/invitado)

- Resopón de **perritos y hamburguesas** cocinado en directo*.
- **Mesa dulce**: *(donuts, chuches, gofres, dulces, chocolatinas...).*

** Si **Restaurante Ya** no realiza la barra libre del evento, tendréis a vuestra disposición el **Resopón Gold** como alternativa. Consultar en el dossier bodas 2027.*

OTRAS OPCIONES...

Recepciones y Resopón

MESAS DE RECEPCIÓN

- Mesa de granizados y aguas de sabores: incluye jarras con granizado de limón y granizado de fresa, y dispensadores con aguas de sabores (hierbabuena y limón): 1,90€/invitado
- Mesa con quintos en cubos de zinc: 1,90€/invitado
- **SPRITZERIA: aperol spritz, pomelo spritz Y hugo spritz (2€ por persona)** NEW
- Mesa de copa de cava brut nature: 1,90€/invitado
- Mesa de cervezas: diferentes marcas de cerveza, presentadas en cubos de zinc: 2,50€/invitado
- Mesa de vermut: vermut rojo y blanco con fuet y aceitunas: 2,50€/invitado

RESOPÓN

Resopón **GOLD**: 5,50 €/invitado

- Samosas de pollo al curry
- Mini empanada argentina
- Brioche pulled pork
- Mini catalana: pan focaccia relleno de ralladito de tomate y jamón
- Mini focaccia de salmón ahumado con queso a las finas hierbas

Resopones realizados a modo de **show cooking** delante de los invitados:

- Hamburguesas y perritos: 7,30 €/pax
- Montaditos calientes "clásicos": 7,30 €/pax
- Mini pepitos de ternera con mantequilla trufada: 7,30€/pax
- Candy bar de gofres y creps: 6,30€/pax (gofres, creps, con sus topping a elegir (dulce de leche, chocolate, nata, galleta lotus, oreo, crispis de chocolate)
- Tazas de caldo con pelota: 4,20€/pax
- Churros con chocolate caliente: 4,20€/pax

Nota: Si deseáis contratar el resopón deberá ser para el menos el 70% de los invitados en caso de bodas en horario de cena, y para al menos el 90% de los invitados en bodas de medio día

LISTADO DE PLATOS 2027

VUESTROS SABORES PARA EL GRAN DÍA

RESTAURANTE
• Desde 1977 •

Elegid vuestros platos favoritos

COCKTAIL FRÍO

1. Ensaladilla de mejillones en escabeche sobre hojaldre caramelizado **NEW**
2. Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
3. California roll: maki sushi con aguacate, queso crema y palito de cangrejo
4. Coca alicantina de mollitas con tomate semidulce y atún **NEW**
5. Corneto de mousse de foie y manzana **NEW**
6. Chupito de gazpacho andaluz con mozzarella al pesto
7. Gazpacho de aguacate y pepino con brocheta de langostino **NEW**
8. Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostino
9. Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas
10. Mini gofre con queso al romero y jamón ibérico **NEW**
11. Mini marinera con anchoa
12. Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano y rúcula
13. Nuestra coca de aceite con piquillo confitado y anchoa del cantábrico **NEW**
14. Tartar de atún con chutney sobre crujiente de gamba
15. Tartar de embutidos alicantinos sobre fina coca de mollitas **NEW**
16. "Tosta de maíz" con tataki de atún, crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo

NEW: incorporación o receta renovada para 2027.

COCKTAIL CALIENTE

1. Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki
2. Bikini de codillo con salsa demi glace y queso parmesano **NEW**
3. Brioche de cochinita pibil con cebolla crujiente
4. Brocheta de pollo con salsa vietnamita
5. Cucurucho de sepia frita con emulsión cítrica **NEW**
6. Cucurucho de lágrimas de pollo lacadas con salsa de chili dulce **NEW**
7. Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo
8. Cucharita de risotto de ceps trufado y parmesano **NEW**
9. Gyoza de pato crujiente con salsa pekín
10. Micro burger de pollo de campo, dulce de tomate y queso brie **NEW**
11. Mini bao de carrillera ibérica con foie **NEW**
12. Mini coca de pulpo gratinada
13. Mini empanada criolla con toque de chimichurri **NEW**
14. Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirones en su tinta)
15. Mini pan pita de pulled pork con ras al hanout **NEW**
16. Mollete de solomillo con parmesano y cremoso de setas
17. Pepito de atún con mantequilla trufada
18. Samosas de pollo al curry
19. Taco de gambones, toque de cajún y chupito de margarita
20. Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce

NEW: incorporación o receta renovada para 2027.

ESTACIONES TEMÁTICAS

ESTACIONES TEMÁTICAS FRÍAS

1. Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo y tostadas...)
2. Colmado: mesa con patatas chips, aceitunas , encurtidos, mejillones en escabeche, piparras, marineras, etc. **NEW**
3. Jamón ibérico cortado a cuchillo
4. Mesa de quesos, 8 tipos: queso trufado, Mahón D.O.P, oveja con boletus, idiazábal ahumado, manchego, gouda azul, queso al romero y torta del casar, acompañado de tostas crujientes de pan y dúo de mermeladas. **NEW**
5. Mesa alicantina: embutidos y salazones de Alicante, rebanaditas de pan con tomate, pipes y carases
6. Marineras, marinero y matrimonio

ESTACIONES TEMÁTICAS CALIENTES

1. Burguer: mini smash burgers de vaca madurada con nuestras salsas **NEW**
2. Mini quesadillas de queso trufado con cebollita confitada
3. Huevos de codorniz sobre gulas al ajillo **NEW**
4. Huevos de codorniz sobre txistorra y patatas confitadas **NEW**
5. Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita
6. Mesa de croquetas (jamón, boletus, bacalao y chipirón) **NEW**
7. Platito de arroz gourmet: arroz de marisco con zamburiñas o arroz de secreto y setas con foie. **NEW**
8. Tacos al pastor: acompañados de guacamole, cebolla morada, lima, piña, cilantro y mahonesa de chipotle

NEW: incorporación o receta renovada para 2027.

ENTRANTES CENTRALES

ENTRANTES CENTRALES FRÍOS

1. Burrata con salsa de albahaca, chutney de tomate y crujiente de maíz.
2. Burrata con jamón ibérico y trufa. **NEW**
3. Causa limeña con langostinos, aguacate y suave salsa de ají
4. Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja
5. Lingote de foie y turrón con coulis de frutos rojos
6. Terrina de foie trufado con jamón ibérico, chalotas caramelizadas y tostas de pan. **NEW**
7. Tartar de atún con chutney de tomate, mango y aguacate **NEW**
8. Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate concassé, papaya, huevas de trucha y flores
9. Tarta hojaldrada con crema de ahumados, escalivada y nube macadamia **NEW**

ENTRANTES CENTRALES CALIENTES

1. Alcachofa en flor a baja temperatura con langostinos al ajillo y suquet de marisco
2. Alcachofitas salteadas con jamón, setas y huevo roto
3. Berenjena asada con dúo de salsas mediterráneas **NEW**
4. Canelón de bogavante gratinado sobre suquet de mariscos
5. Canelón de carrillera confitada con salsa de setas y trompetas de la muerte
6. Canelón de cremoso de gambones al ajillo y salsa de marisco **NEW**
7. Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas
8. Coca de pulpo gratinada
9. Flor de alcachofa confitada con aliño de trufa y fina lámina de panceta ibérica
10. Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco
11. Huevos estrellados con jamón ibérico, ajetes tiernos y toque de trufa **NEW**
12. Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca
13. Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita
14. Zamburiñas con cremoso de boletus y velo de papada ibérica
15. Zamburiñas a la plancha con salsa verde

NEW: incorporación o receta renovada para 2027.

ENTRANTES INDIVIDUALES

1. Arroz meloso de secreto ibérico, setas y foie
2. Arroz meloso marinero con gamba roja
3. Burratina con jamón ibérico y trufa **NEW**
4. Burratina con salsa trufada sobre rúcula y tomatitos
5. Canelón de bogavante gratinado sobre suquet de mariscos
6. Canelón de cremoso de gambones al ajillo y salsa de marisco **NEW**
7. Causa limeña con langostinos, aguacate y suave salsa de ají
8. Alcachofa en flor a baja temperatura con langostinos al ajillo y suquet de marisco
9. Flor de alcachofa confitada con aliño de trufa y fina lámina de panceta ibérica
10. Huevos estrellados con jamón ibérico, ajetes tiernos y toque de trufa **NEW**
11. Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca
12. Mini timbal de pulpo y patatas rotas con suave muselina
13. Pastela de jarrete ibérico sobre cuscús de pasas y salsa demi glace **NEW**
14. Tartar de atún con chutney de tomate, mango y aguacate **NEW**
15. Zamburiñas con cremoso de boletus y velo de papada ibérica (2 unidades)

NEW: incorporación o receta renovada para 2027.

VARIOS

SORBETES

1. Sorbete de Aperol Spritz **NEW**
2. Sorbete de agua de Valencia
3. Sorbete de frutas de la pasión
4. Sorbete de limón al cava
5. Sorbete mediterráneo (fresa, limón y naranja)
6. Sorbete de mojito

NEW: incorporación o receta renovada para 2027.

PLATO PRINCIPAL

CARNES

1. Carrillera ibérica con cremoso de boniato y salsa Oporto **NEW**
2. Carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufa y toque de romero
3. Hojaldre de carrillera con salsa de setas y cremoso de patata **NEW**
4. Lingote de cordero confitado deshuesado sobre puré de chirivía y salsa ras al hanout **NEW**
5. Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas y shimeji
6. Solomillo ibérico sobre parmentier de boniato, salsa de foie y chalotas al vino **NEW**
7. Solomillo ibérico sobre hojaldre, puré de calabaza y setas trufadas **NEW**
8. Solomillo de ternera al PX acompañado de patatas confitadas al tomillo y ragú de setas

PESCADOS

1. Bacalao con crema de ajo negro y cebollita encurtida **NEW**
2. Bacalao confitado a 85° sobre crema de boletus y jamón ibérico
3. Bacalao gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduritas y cebolla crujiente
4. Lomos de dorada con picada de tomate seco, almendras y aceite de oliva
5. Lubina con cremoso de almendras, alioli de ajo negro y salteado de chalotas **NEW**
6. Merluza con su pilpil y pak choi braseado **NEW**
7. Rape mediterráneo con suquet de langostinos y almejas

NEW: incorporación o receta renovada para 2027.

POSTRES

1. “Amor al chocolate”: brownie con helado de chocolate blanco, salsa de chocolate caliente y choco crispis

2. Cremoso de chocolate de Nicaragua con dacquoise de nueces de macadamia

3. Coulant de chocolate caliente, salsa de frutos rojos y helado de leche merengada

4. Milhoja de hojaldre invertido con crema de vainilla

5. Mousse de yogur en vaso con chocolate blanco, mango y teja de quicos

6. Madagascar: ganache montada de vainilla, cremoso de chocolate con leche y crujientes de avellana **NEW**

7. Nuestra tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera

8. Pistacho cheesecake y helado de frutos del bosque **NEW**

9. Tiramisú “YA”: cúpula de chocolate bañada en café sobre crema de mascarpone y bizcocho

10. Tarta cremosa de Lotus con crujiente de nueces de pecán **NEW**

NEW: incorporación o receta renovada para 2027.

BODEGA Y BEBIDAS

REFRESCOS Y CERVEZA

Refrescos y tónica Royal Bliss.
Agua Solán de Cabras.
San Miguel Especial, cerveza 0,0 y cerveza sin gluten.

VERMUT

Yzaguirre rojo y blanco.
Olave rojo y blanco.

VINO TINTO (elegir una opción)

D.O. Ribera del Duero: Melior.
D.O. Rioja: Ramón Bilbao.

VINO BLANCO (elegir una opción)

Blanco Polar, Verdejo, Vino de la Tierra de Castilla y León.
Oso Hormiguero, Verdejo, D.O. Rueda.

Selección sujeta a disponibilidad y añadas. Consultad otras opciones con nuestro equipo.

¡LA FIESTA!

RESTAURANTE

• Desde 1977 •

BEBIDAS INCLUIDAS

Bebidas de primeras marcas para vuestra barra libre

MOJITOS PREPARADOS

Cervezas y refrescos

WHISKY

White Label
DYC 8 años

RON

Brugal Añejo

GINEBRAS

Beefeater
Larios 12
Larios Rosé
Tanqueray 0%

VODKA

Stoli

LICORES

Orujo de hierbas
Crema de orujo
Tequila Cachito Loco
Tequila Rosa
Jägermeister

Un toque especial

Podéis añadir Martin Miller's a vuestra selección de ginebras.

Marcas sujetas a confirmación y disponibilidad.



¡Y ADEMÁS PARA LA BARRA LIBRE...

...CHUPICORNER!

Un rincón para brindar y seguir celebrando juntos.

Tequila, tequila rosa, Jägermeister y crema de orujo, acompañados de chupitos para disfrutar de la fiesta.

El chupicórner forma parte de nuestra propuesta de barra libre.





Todo lo que necesitas para completar tu evento...

Todo lo que necesitáis para completar vuestra celebración.

Podéis consultar opciones de transporte, iluminación, fotomatón, coctelería, actuaciones musicales y maestro o maestra de ceremonias.

Contamos con colaboradores especializados para ayudaros a dar forma a cada detalle y que podáis centraros en disfrutar de vuestro día.

Si lo necesitáis, os pondremos en contacto con nuestro equipo de confianza.

¡Hablemos de vuestra boda!



#teayudamoscon